

Q/JLJ

锦州刘记食品有限公司企业标准

Q/JLJ 0001S—2015

卤香蛋制品

2015 - XX - XX 发布

2015 - XX - XX 实施

锦州刘记食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》给出的规则编写。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2749-2003《蛋制品卫生标准》制定。其它指标根据产品实测值确定。

本标准由锦州刘记食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾风梅、洪尚民。

本标准属首次发布。

卤香蛋制品

1 范围

本标准规定了卤香蛋制品的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜鸡蛋为主要原料，酱油、食盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料为辅料，添加食品添加剂（乙基麦芽酚、山梨酸钾、三聚磷酸钠、食用香精），鸡蛋经光选、清洗、打蛋去壳、搅拌混合、灌装、熟制成型、卤制、冷却、真空包装、高温杀菌等工艺制成的卤香蛋制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.14 食品中锌的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13736 食品添加剂 山梨酸钾

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 18186 酿造酱油

GB/T 25009 蛋制品生产管理规范
GB 25566 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10371 鸡精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 分类

3.1 原味卤香蛋制品

以新鲜鸡蛋为主要原料，酱油、食盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料（八角、桂皮、茴香、山奈、花椒、姜粉、胡椒粉）为辅料，添加食品添加剂（乙基麦芽酚、食用香精），鸡蛋经光选、清洗、打蛋去壳、搅拌混合、灌装、熟制成型、卤制、冷却后经真空包装、高温杀菌等工艺制成的卤香蛋制品。

3.2 孜然味卤香蛋制品

以新鲜鸡蛋为主要原料，酱油、食盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料（八角、桂皮、茴香、山奈、花椒、姜粉、胡椒粉）为辅料，添加食品添加剂（乙基麦芽酚、山梨酸钾、三聚磷酸钠、食用香精），鸡蛋经光选、清洗、打蛋去壳、搅拌混合、灌装、熟制成型、卤制、冷却后附加孜然（枯茗）和芝麻，再经真空包装、高温杀菌等工艺制成的卤香蛋制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鸡蛋：应符合 GB 2748 的规定。
- 4.1.2 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.6 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.7 香辛料（八角、桂皮、茴香、山奈、花椒、姜粉、胡椒粉、孜然、芝麻）：应符合 GB/T 12729.1 、GB/T 15691 的规定。
- 4.1.8 乙基麦芽酚：应符合 GB 12487 的规定。
- 4.1.9 山梨酸钾：应符合 GB 13736 的规定。
- 4.1.10 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 4.1.11 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	包装密封完好，无泄漏、无涨袋。	样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽，剖面观察和触觉检验组织形态，品尝、鼻嗅其滋、气味。
色 泽	浅黄色或浅褐色。	
组织形态	外形呈圆形或方形，质地均匀致密，有弹性和韧性。	
滋、气味	具有该品应有的卤香滋味和气味，无异味、无霉味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
铅（以 Pb 计） / （mg/kg）	≤	0.2	GB 5009.12
无机砷（以 As 计） / （mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.11
总汞(以 Hg 计） / （mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.17
镉（以 Cd 计） / （mg/kg）	≤	0.05	GB/T 5009.15
锌（以 Zn 计） / （mg/kg）	≤	50	GB/T 5009.14
六六六/ （mg/kg）	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕/ （mg/kg）	≤	0.1	GB/T 5009.19

4.4 微生物指标

应符合食品商业无菌的规定。按GB 4789.26规定的方法测定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 其它农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881、GB/T 25009的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质检部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批配料、同一班次生产的同一品种产品为一批。从每批产品中抽取一定数量样品分成2份，1份检验，1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经生产企业质量检验部门，按本标准规定逐批检验合格并签发合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、商业无菌。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品正式投入批量生产时；
- b) 原料、工艺有较大的变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产超过半年重新恢复生产时；
- d) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e) 检验结果与上次型式检验结果有较大差异和质检机构认为必要时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品，若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全要求和有关规定。产品内包装采用蒸煮复合袋应符合GB/T 10004规定，外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，并应有防雨、防晒、防冻、防热措施。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运中应轻拿轻放，不得碰撞、挤压，防止包装箱损坏。

6.4 贮存

成品应贮存在通风、干燥、清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混贮。产品不得接触墙面和地面，离墙离地应在 20cm 以上，堆放高度以纸箱受压不变型并离库顶至少 1m 为宜。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，常温避光下保质期为10个月。
